

## Cours de Pâtisserie du 31 janvier 2018



### **Gâteau moelleux à la pâte de Spéculoos**

Pour 6 personnes :

150 g de farine  
120 g de sucre  
100 g de beurre  
3 œufs  
2 petits pots de fromage blanc (180 g)  
1 sachet de levure  
5 cuillères à soupe de Spéculoos ou plus selon  
votre goût

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure. Faire un puits et ajouter un à un les œufs.  
Laisser reposer 5 minutes

Pendant ce temps, faire fondre votre beurre et mettre votre four à préchauffer à 180°

Ajouter dans votre saladier 1 petit pot de fromage blanc, mélanger puis incorporer le second et enfin les 5 cuillères à soupe de pâte de Spéculoos

Pour terminer, ajouter le beurre fondu et mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse

Beurrer votre moule, le remplir et l'enfourner pendant 25 minutes toujours à 180°